ACQUISTATO IL .....

La Grande Dame Veuve Clicquot 2015 Coffret 2015

Dedicato alla grande vedova della Champagne

Soprannominata "la Grande Dame de la Champagne", Madame Clicquot era una donna all'avanguardia. Nel 1805, a soli 27 anni, alla morte del marito, prese in mano le redini della maison e la portò a diventare uno dei simboli della Champagne stessa nel mondo. La donna che ha segnato la storia della Champagne. In suo onore, nel 1962 venne creata questa incredibile cuvée che venne lanciata sul mercato solo 10 anni dopo, ossia nel 1972. Dieci anni di attesa sembrano un'infinità. Ma per capire che tutto ha una logica e che il tempo speso dal vino in maturazione in cantina non è stato sprecato, basta stapparne una bottiglia. Il suo assemblaggio, nasce dal 90% di Pinot Nero e solo l'10% di Chardonnay. Un vino affascinante, caratterizzato da un dosaggio contenuto, circa 9 grammi di zucchero per litro. Al naso rivela un attacco possente ma al contempo etereo e delicato. Si apre con note di frutta secca, frutti bianchi maturi e note delicatamente tostate di nocciole e praline. In bocca è forte e deciso.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova" Clcquot. Una delle più conosciute e rispettate donne dello Champagne che ha contribuito con il suo lavoro, la grande determinazione e l'intuito, a rendere il famoso vino con le bolle francese un vero e proprio simbolo di eleganza e raffinatezza. Creò il primo Champagne Millesimato nel 1810, inventò la table de remuage, antenata delle moderne pupitre, e realizzò il primo Champagne Rosé nel 1816. Ma le sorti della vedova Clcquot sono soprattutto legate a quelle dell'impero russo, fin dagli albori il primo cliente della maison. Oggi Veuve Clicquot, che fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH, dispone di oltre 390 vigneti in tutta la regione, costituiti per oltre l'80% da appezzamenti Grand Cru e Premier Cru.

La Vigna

Terreno	Regione dello Champagne
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Metodo champagne classico
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Blanc de Noir
Provenienza	Francia
Uve	90% Pinot Noir e 10% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	almeno 7 anni sui lieviti
Sensazioni	Al naso, rivela inizialmente un attacco possente, al contempo etereo e delicato. Quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Al palato, l'attacco è forte e deciso. La Grande Dame 2008 conferisce una texture setosa ai giovani frutti, convogliata da note agrumate e di frutti rossi (ciliegie). Il Pinot Noir, la firma dello stile Veuve Clicquot, risplende straordinariamente per la sua freschezza, mineralità e potenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821